

# Chez Paule

## HÉRITAGE DU LANGUEDOC


### Pour commencer

Douelle de Jambon Tirabuixo	50 cm - 15 € Le mètre - 25 €	Poulpe à l'armoricaine et soubressade	15 €
Quiche chèvre de Combe Belle et asperges vertes	16 €	Une entrée gourmande et épicée qui s'associe avec la fraîcheur de l'Hospitalet grand vin blanc - <b>Accord Mets &amp; Vin + 9€</b>	
Carpaccio de navets nouveaux de la ferme biodynamique de Celeyran, vinaigrette aux agrumes	11 €	Pâté en croûte façon Paule, Réinterprété par le Chef	17 €
Les Œufs Mimosa de Paule, saumon fumé et concombre	10 €	La salade printanière de betteraves rôties et son sot l'y laisse	16 €

### Les cocottes de Paule Bertrand

Navarin d'agneau au romarin et légumes de la ferme biodynamique de Celeyran	25 €
Dos de denti, poireaux, pommes de terre grenaille, crème cresson	27 €

### Nos grillades au feu de bois

 <b>Filet mignon de porc Tirabuixo lardé à la broche</b>	24 €
Les notes fumées et épicées de Château L'Hospitalet Grand Vin Rouge 2020 relèvent le lard grillé de ce magnifique filet mignon - <b>Accord Mets &amp; Vin + 9€</b>	
<b>Pièce de Bœuf – Contre-filet de bœuf d'Aubrac</b>	26 €
<b>La Saucisse au boudin catalan</b>	23 €
<b>Le Coquelet roux en crapaudine, grillé au feu de bois – environ 700g</b>	24 €
<b>Poisson de la criée à la braise</b>	13€/100g

### Nos Garnitures et sauces au choix

Ecrasé de pommes de terre **ou** légumes du jour  
Sauce jus de viande réduit au poivre ou Béarnaise



Nos accords mets & vins coup de cœur

Toutes nos viandes sont d'origine France  
Liste des allergènes disponible sur demande